

# Focus Food Save 2025



Session parallèle

## Food Save en restauration – simple et efficace

✓ Lara Aebi, Consultant Food Service, Foodways Consulting GmbH



# Food Save en restauration



- **Le défi**  
Le gaspillage alimentaire dans la restauration engendre des coûts élevés (24 CHF par kg) et a un impact considérable sur l'environnement
- **La solution**  
Le Food Save Management de Foodways réduit le gaspillage alimentaire jusqu'à 35 % à long terme, ce qui diminue les coûts des marchandises et favorise les processus durables au sein de votre entreprise
- **Vos gains**  
Efficacité des ressources : économies financières, lancement d'un processus de changement significatif au sein de l'équipe, réduction de votre impact environnemental et amélioration de votre image
- **Foodways**  
Vous accompagne, vous et votre équipe, tout au long d'un processus éprouvé et vous montre votre potentiel concret de réduction et d'action

**Réduisez votre gaspillage alimentaire – augmentez votre bénéfice !**

# Les avantages

---

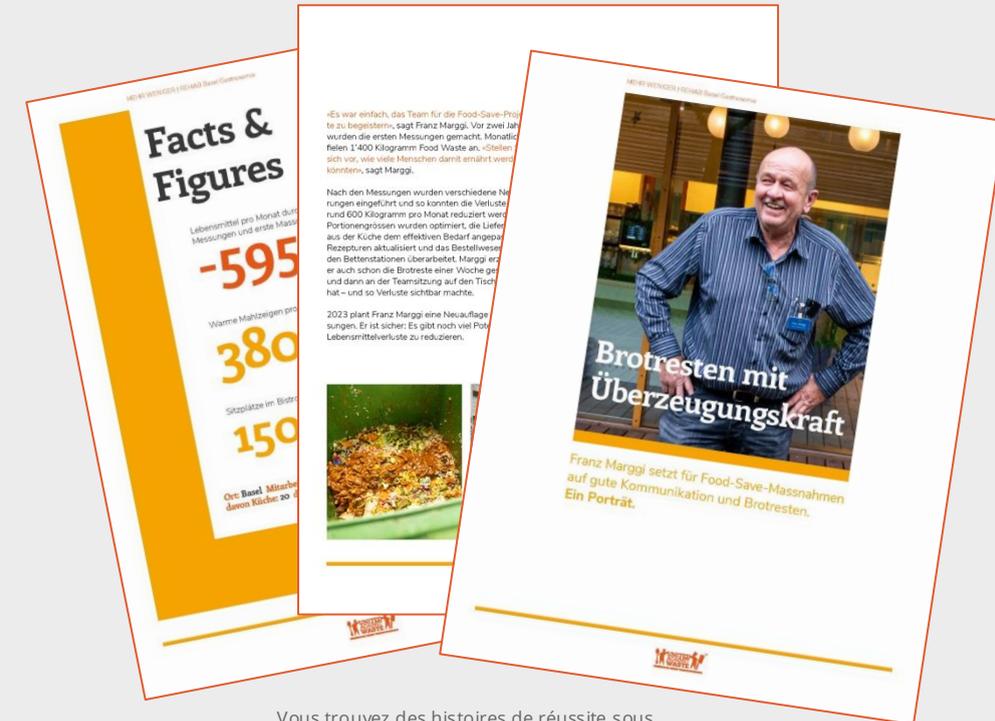
- **Économies directes**  
Réduction des coûts de marchandises et des coûts d'élimination de déchets
- **Rapport coûts-bénéfices**  
Chaque unité investie génère un multiple d'économies (ratio 1:14)
- **Réduction à long terme des déchets alimentaires évitables**  
Réduction moyenne de 35 % dans tous les types d'établissements de restauration
- **Augmentation de l'efficacité à long terme**  
L'optimisation des processus réduit la charge de travail et le gaspillage alimentaire
- **Sensibilisation et motivation des collaborateurs**  
La visualisation des déchets alimentaires et la participation active au processus de mesure sensibilisent automatiquement vos collaborateurs et les impliquent dans des processus de changement significatifs, ce qui a un effet positif sur leur motivation

**Réduisez votre gaspillage alimentaire – augmentez votre bénéfice !**



# Durabilité et image

- **Atteint d'objectifs de durabilité**  
Réduction de l'impact environnemental (émissions CO<sub>2</sub>,...)  
Respect d'exigences réglementaires
- **Efficacité de ressources**  
Utilisation optimale des ressources dans le domaine F&B  
Gestion responsable des ressources limitées  
Tout en augmentant la productivité et la qualité
- **Certification**  
Swisstainable niveau II en combinaison  
Renforce la confiance des clients et des partenaires
- **Impact positif**  
Positionnement en tant que précurseur dans le domaine de la durabilité  
Satisfaction accrue des clients, des patients et des résidents  
Fidélisation à long terme des collaborateurs



Vous trouvez des histoires de réussite sous  
<https://united-against-waste.ch/fr/etudes/>

**Réduisez votre gaspillage alimentaire – augmentez votre bénéfice !**

# Valeurs de référence pour le domaine de la restauration

Selon l'accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaire: [Link](#)

Groupe d'entreprise	Bonne pratique	Cas modèle
	Pertes alimentaires en grammes par repas principal	
Hôtellerie et restauration individuelle	< 45	< 20
Chaîne de restauration	< 40	< 10
Restauration collective	< 45	< 20
Restauration sociale	< 55	< 40
Restauration hospitalière	< 90	< 45

# L'indicateur pertes alimentaires par client

---

$$\frac{\text{Pertes alimentaire [kg]}}{\text{Nombre de repas servis [pcs]}} * 1000$$

=

*Pertes alimentaires par client en grammes*



# Amortisation de votre investissement

## Exemples de cas pratiques

Type d'établissement	Restauration individuelle	Hôtellerie	Restauration sociale	Restauration hospitalière
Type de projet	Projet cantonal	Projet cantonal	Projet individuel	Projet individuel
<b>Investissement</b>	<b>CHF 4'000.00</b>	<b>CHF 4'000.00</b>	<b>CHF 8'000.00</b>	<b>CHF 8'000.00</b>
Food Waste à l'état actuel	184.15 Kg	481.96 Kg	737.04 Kg	6'217.67 Kg
Food Waste par client à l'état actuel	40.82 g	43.30 g	158.88 g	406.54 g
Coûts marchandises dû au Food Waste à l'état actuel	CHF 1373.52	CHF 2914.71	CHF 4'608.65	CHF 26'691.97
Coûts marchandises dû au Food Waste à la 2 <sup>ième</sup> mesure	CHF 611.39	CHF 2115.02	CHF 2907.32	CHF 15'977.11
Economie par mois	CHF 762.13	CHF 799.69	CHF 1701.34	CHF 10'714.86
<b>Amortissement de votre investissement après la mesure de succès</b>	<b>Ca. 5 ½ mois</b>	<b>Ca. 5 mois</b>	<b>Ca. 5 mois</b>	<b>Ca. 20 jours</b>

**Investissement unique la 1<sup>ère</sup> année, dès la 2<sup>ième</sup> année profit sans frais supplémentaires**

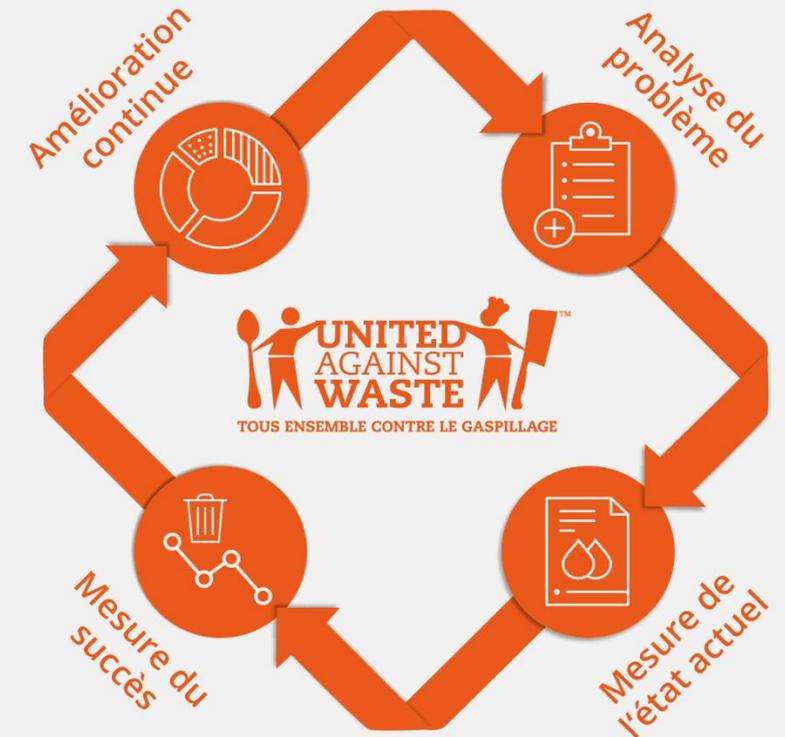
# Food Save Management

powered by  Foodways

Réduire les déchets alimentaires et le coût des marchandises de manière efficace et à long terme

**FoodSave**  
Management

powered by  Foodways



Saving precious resources **pays-off**.  
Réduire les déchets de manière mesurable grâce au  
**Food Save Management**.

# Déroulement du Food Save Management

---

## 1. Kick-Off (présentation de sensibilisation)

Présentation de sensibilisation : introduction au sujet et explication des principes fondamentaux

## 2. La mesure de test

Mise en place du processus de mesure sur place pendant deux semaines. Visite de l'entreprise pour clarifier les questions

## 3. Mesure de l'état actuel

Visualisation et mesure de tous les déchets alimentaires évitables pendant quatre semaines

## 4. Atelier de suivi avec les responsables du projet

Développement de mesures efficaces basées sur les données de mesure

## 5. Mise en œuvre

Mise en œuvre des mesures et des objectifs fixés, en toute autonomie, dans un délai d'un an

## 6. Mesure de la performance

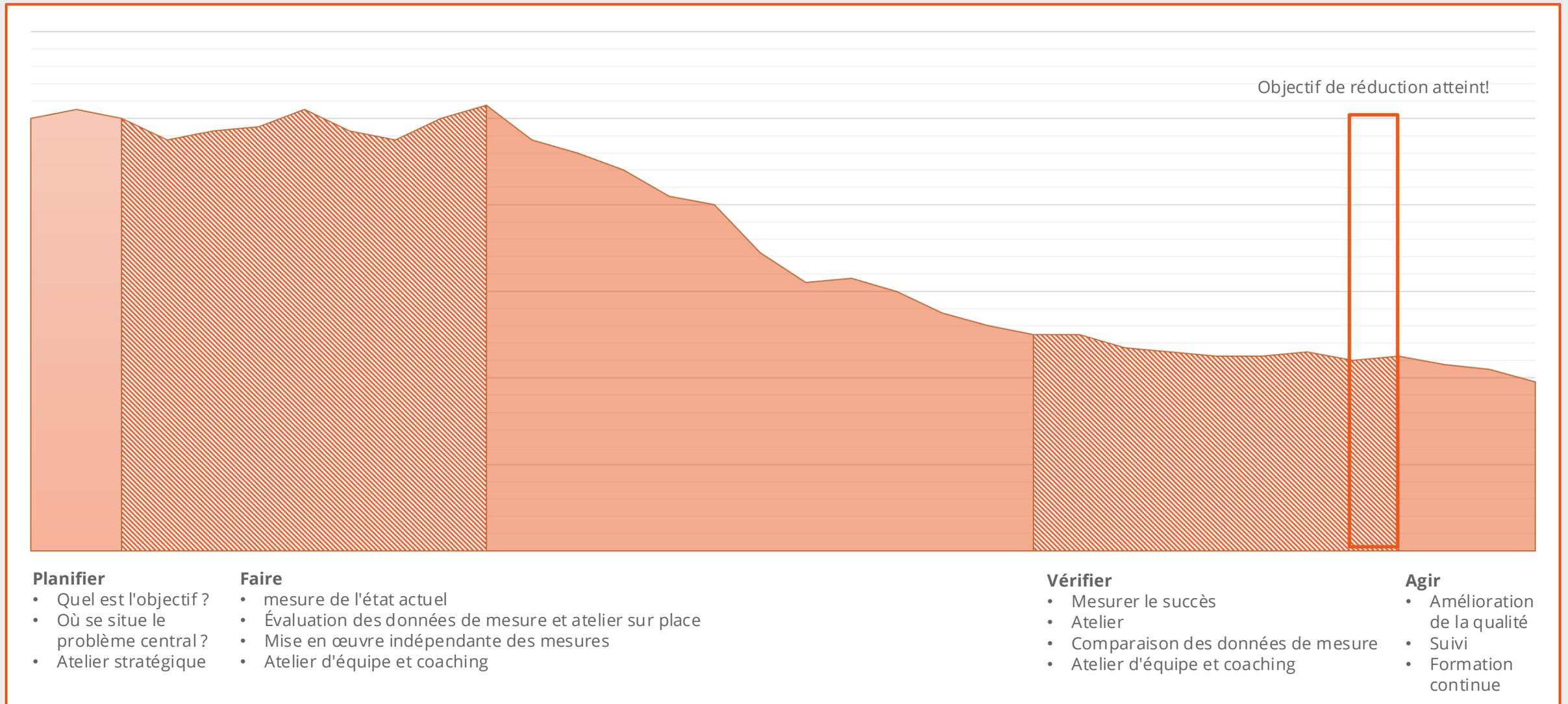
Nouvelle visualisation et mesure de tous les déchets alimentaires évitables pendant quatre semaines

## 7. Atelier de clôture sur place

Présentation des économies réalisées et définition de nouvelles mesures pour pérenniser les résultats obtenus



# Visualisation du processus



# Certification

**3 types de certification:** Tous sont éligibles pour le niveau II de Swisstainable en combinaison

- **Attestation** : après la mesure de l'état actuel
- **Certificat** : après la Mesure de la performance
- **Distinction** : après les mesures de suivi

**Validité** : dépend des déchets alimentaires par client (>50 g = 1 an / <50 g = 2 ans)



# Une mesure détaillée en 14 catégories d'aliments

<p><b>Viande, poisson, volaille &amp; tofu</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Viande, poisson, volaille, tofu, quorn, produits de soja, substituts de viande</p>	<p><b>Pain &amp; pâtisserie</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Tresse au beurre, pain complet, baguette, croissants, biscottes, etc.</p>	<p><b>Fruits &amp; légumes</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Fruits et légumes de toutes sortes (crus et cuits)</p>	<p><b>Produits laitiers</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Lait, lait de soja, lait d'avoine, yaourt, lait caillé, beurre, fromage, œufs, etc.</p>	<p><b>Féculents</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Pâtes, maïs, riz, pommes de terre, crêpes, casseroles, gratins, plats avec du pain rassis</p>
<p><b>Desserts</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Crèmes de toutes sortes, boules de Berlin fourrées, choux à la crème, morceaux de gâteau, birchermuesli</p>	<p><b>Sauces &amp; soupes</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Sauces de toutes sortes (avec ou sans supplément); Toutes les soupes (soupes claires, soupes liées, soupes à la crème, marc, etc.)</p>	<p><b>Sandwiches</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Toutes les variantes de sandwichs, wraps, etc.</p>	<p><b>Salades préparées</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Toutes sortes de salades (crues, cuites, avec dressing)</p>	<p><b>Banquets, buffets &amp; traiteur</b> (y compris les repas des employés)</p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Tous les restes de nourriture d'un banquet, d'un buffet et d'un service traiteur ainsi que les repas employés sans retour d'assiette (n'doivent pas être séparés)</p>
<p><b>Boissons</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Principalement les boissons du petit-déjeuner (café, thé, jus de fruits, etc.)</p>	<p><b>Restes d'assiettes</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Tous les aliments restants dans l'assiette (sans les os)</p>	<p><b>Déchets de coupe évitables</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Tous les déchets de parage comestibles qui ne sont pas utilisés pour les bouillons, les soupes, etc.</p>	<p><b>Déchets de coupe inévitables</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Tous les déchets de coupe non comestibles</p>	<p><b>Huiles et graisses (huile de friture)</b></p> <p>Poids du conteneur Kg </p> <p>Principalement de l'huile de friture avariée ou inutilisable</p>

# La station de mesure

## Exemple de bonne pratique



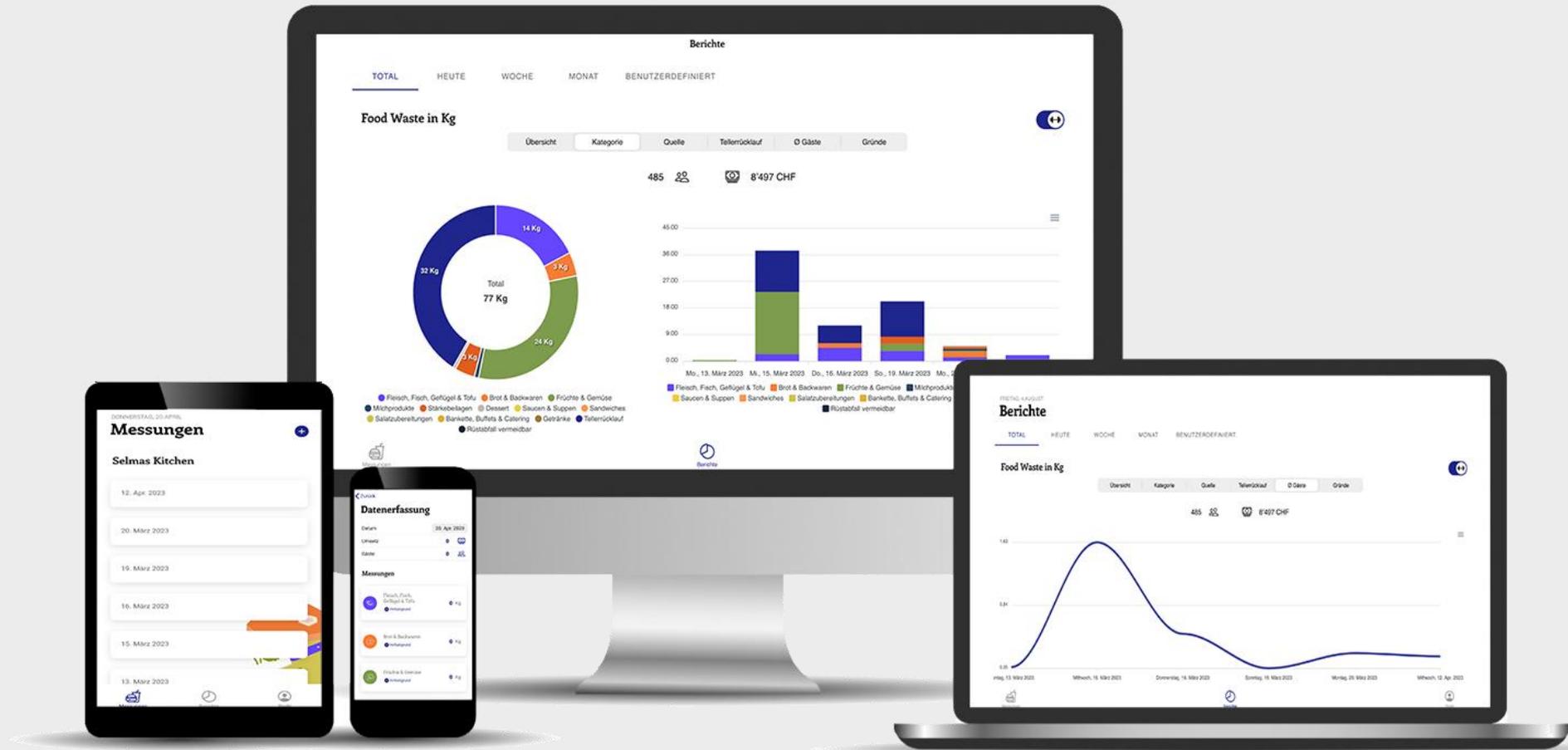
# La station de mesure

## Exemple de bonne pratique



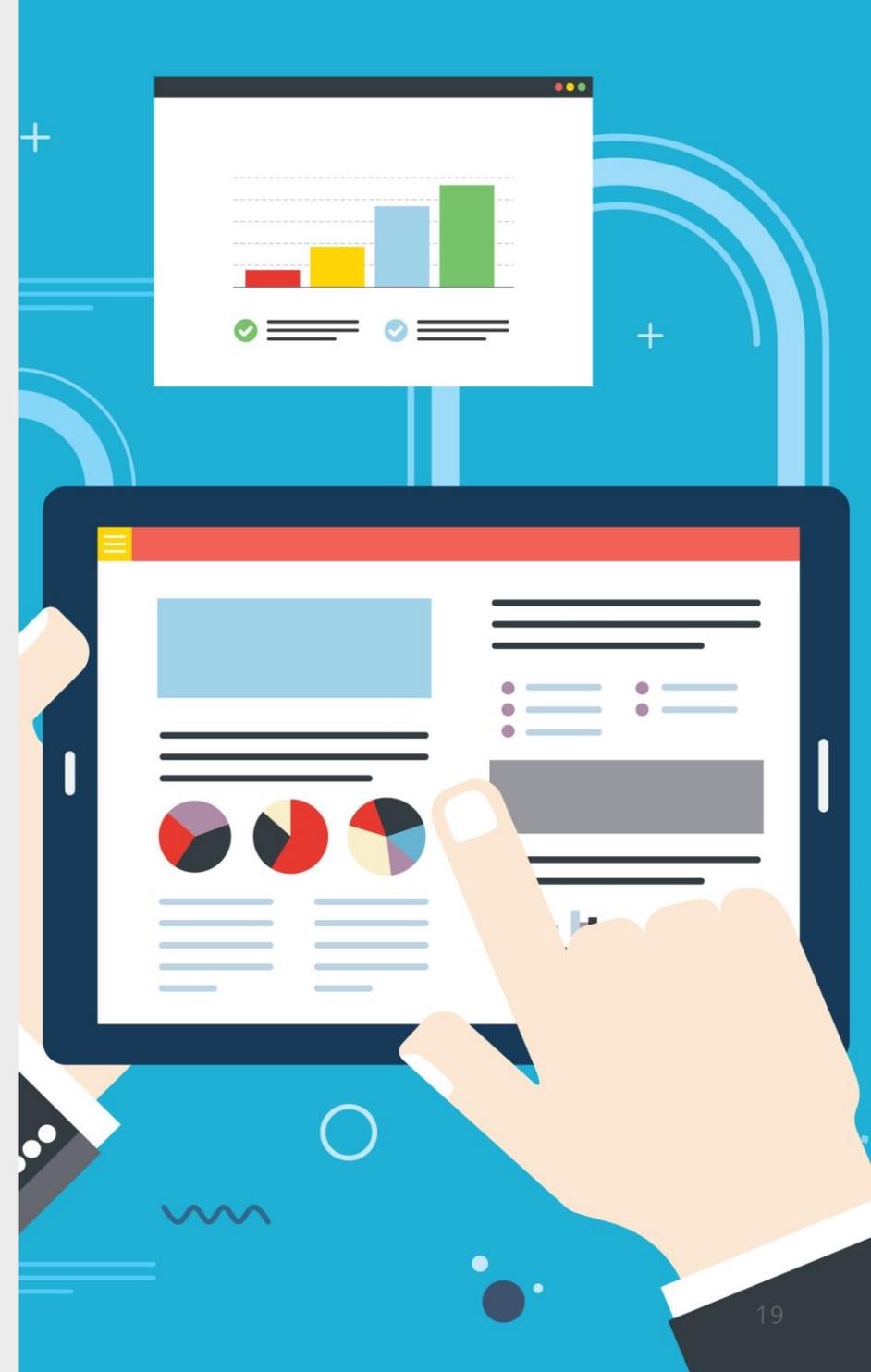
# Le Waste Tracker

L'outil numérique de collecte de données et de reporting



**Qu'est-ce que l'entreprise apprend  
d'une mesure détaillée ?**

**Étude de cas pratique**



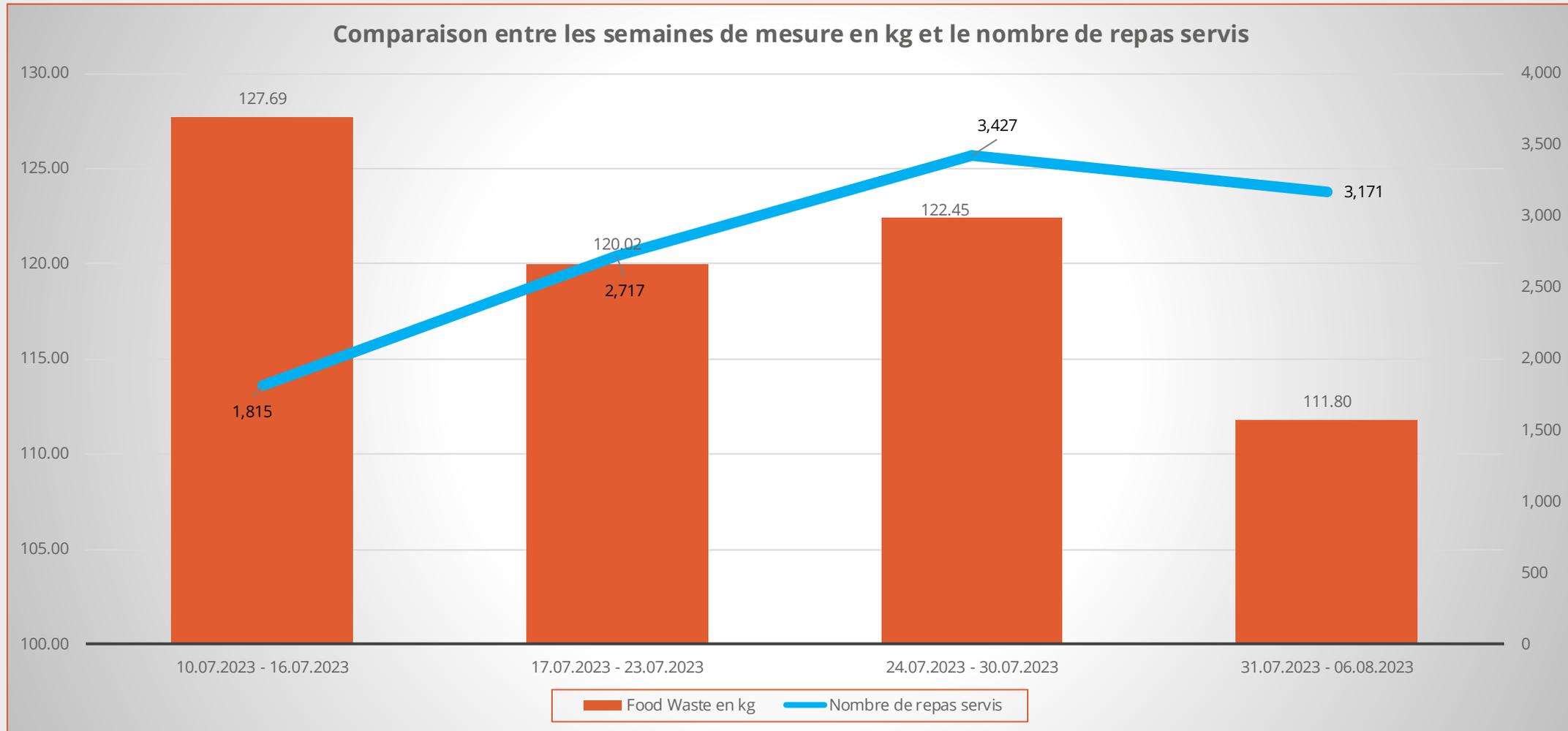
# Résultat après 4 semaines de collecte de données

---

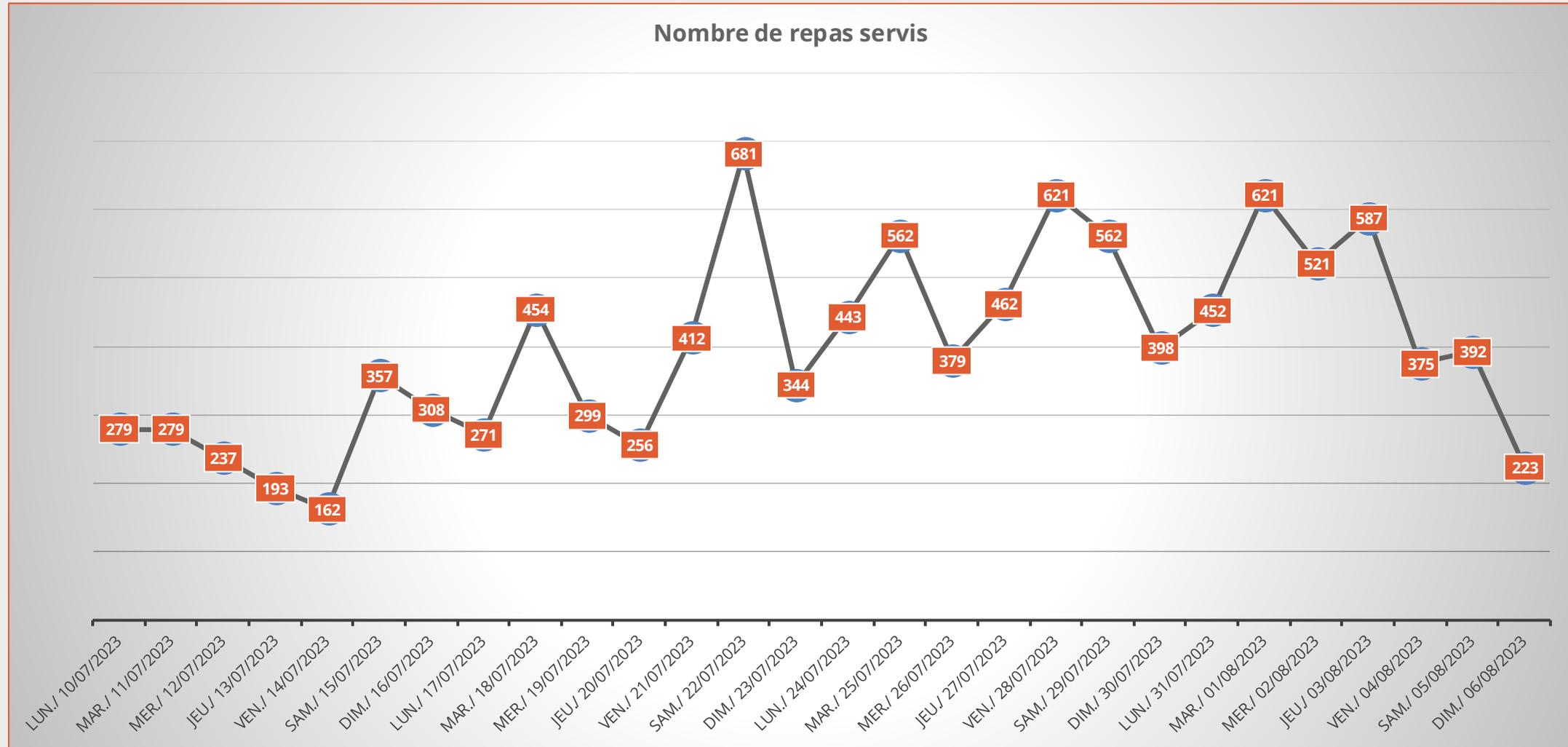
Nombre de repas servis	11'130
Gaspillage alimentaire en kg	481.96
Food Waste par client en grammes	43.30
Coûts marchandises en CHF	2'914.71
Coûts marchandises par client en CHF	0.26
Coûts complets du Food Waste en CHF *	11'567.04

- **\* Coûts complets de 24 CHF par kilogramme de déchets alimentaires selon une étude BFH voir source**
- **Source: [https://united-against-waste.ch/uploads/2025/01/FoodWaste\\_181004.pdf](https://united-against-waste.ch/uploads/2025/01/FoodWaste_181004.pdf)**

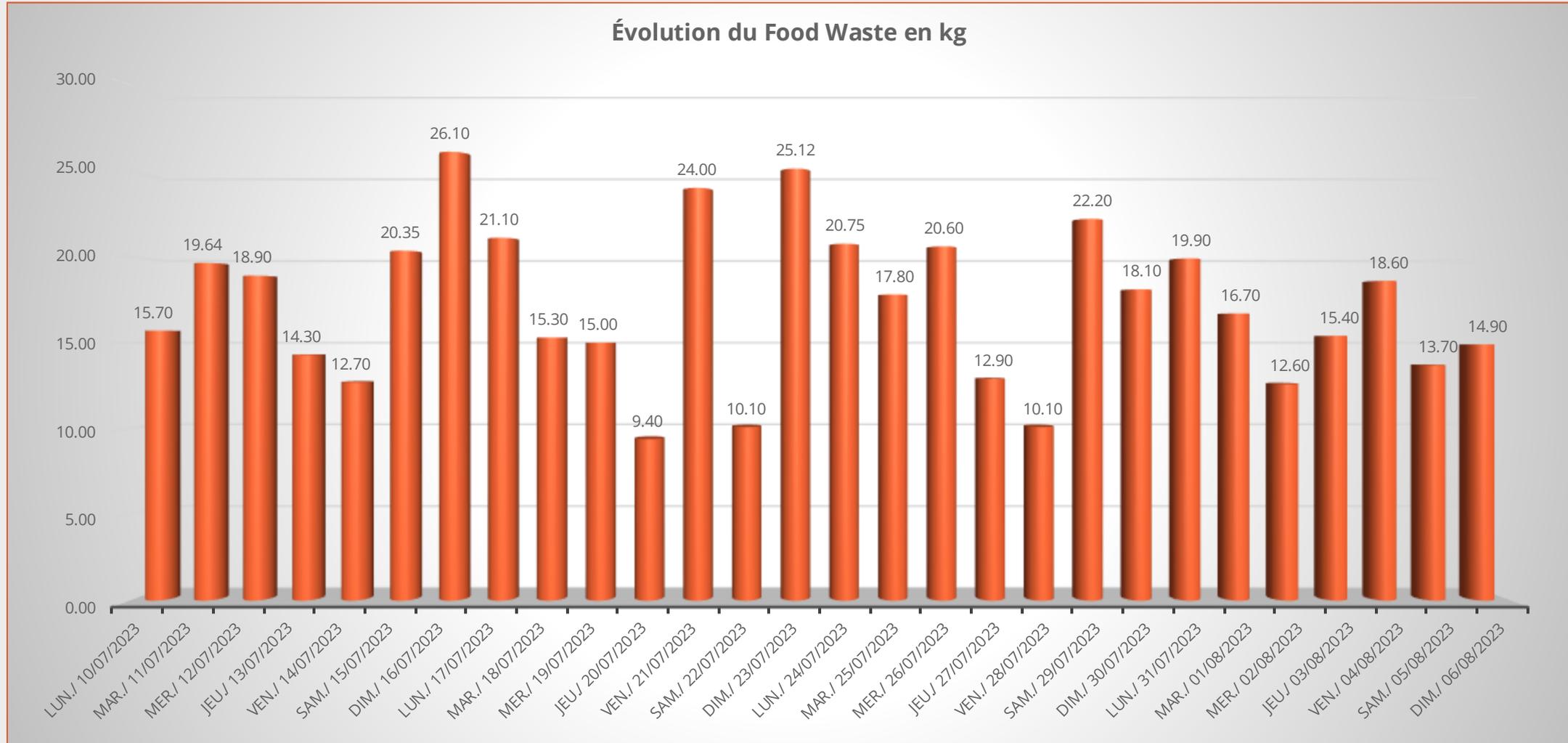
# Comparaison entre les semaines de mesure



# Nombre de repas servis au cours de la période de mesure



# Répartition du Food Waste sur la période de mesure en kg

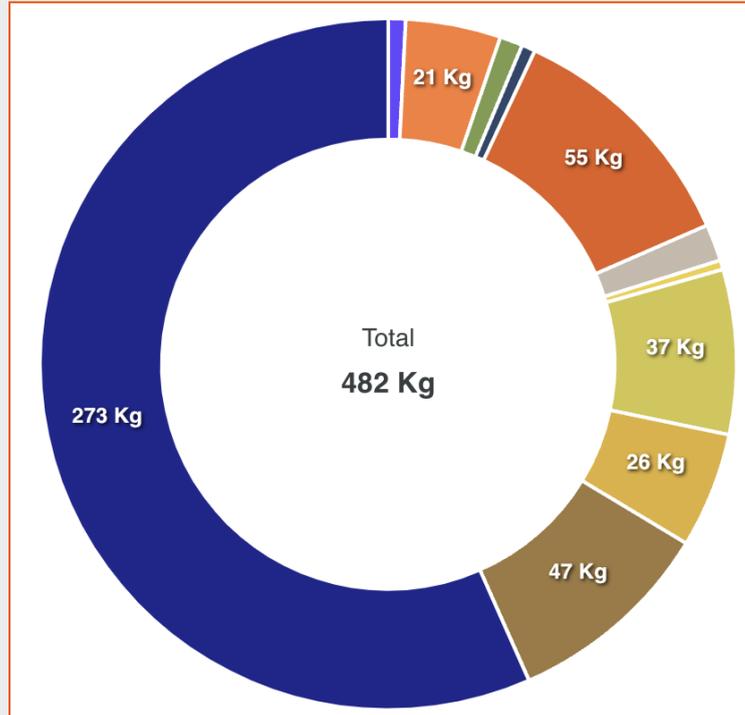


# Food Waste par client sur la période de mesure en grammes

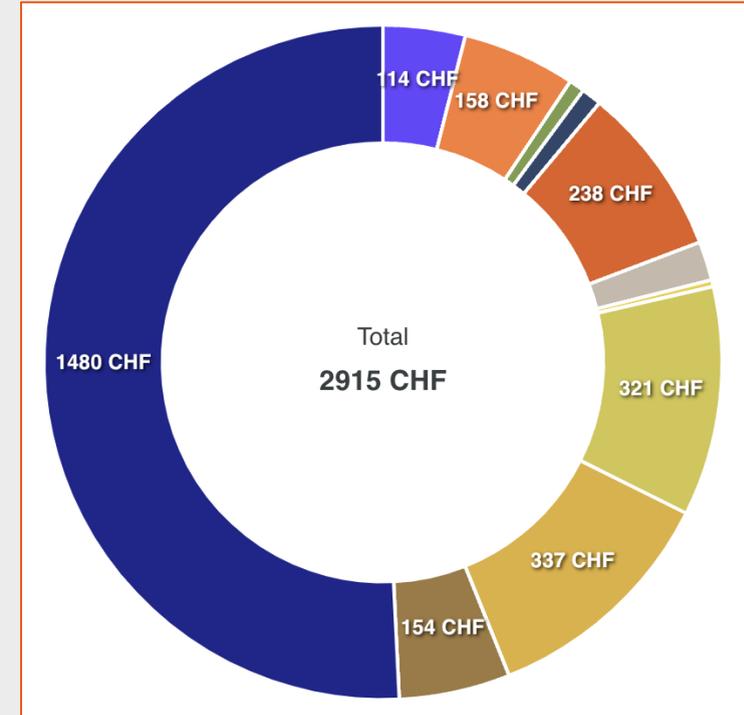


# Répartition du Food Waste par catégorie d'aliments

En kilogramme

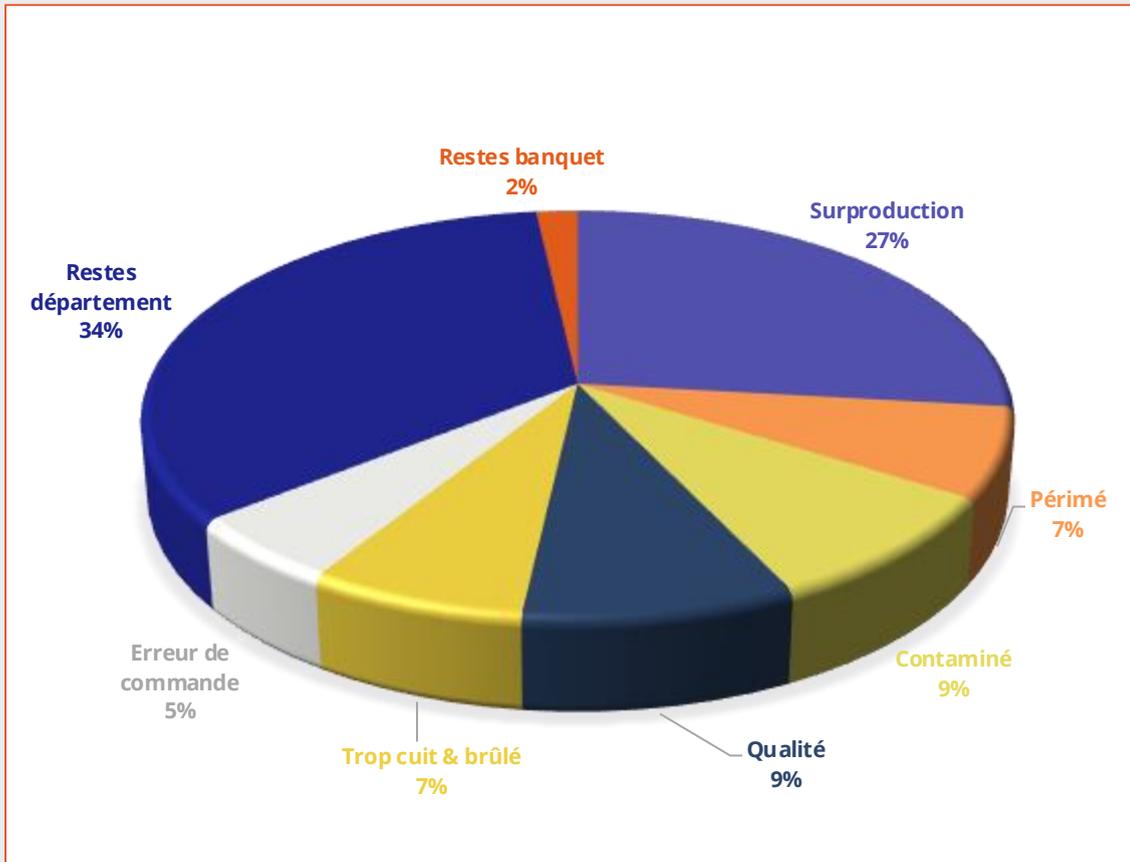


En francs suisses

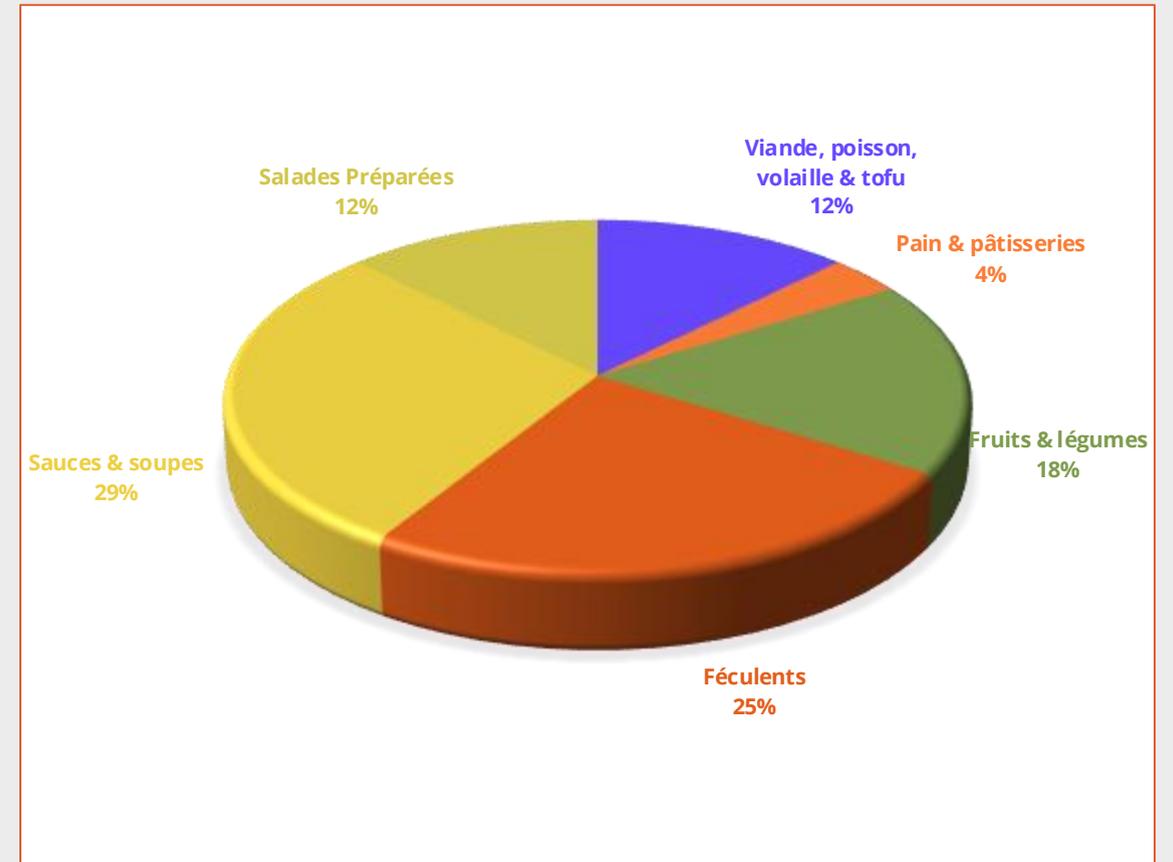


# Principales raisons du Food Waste

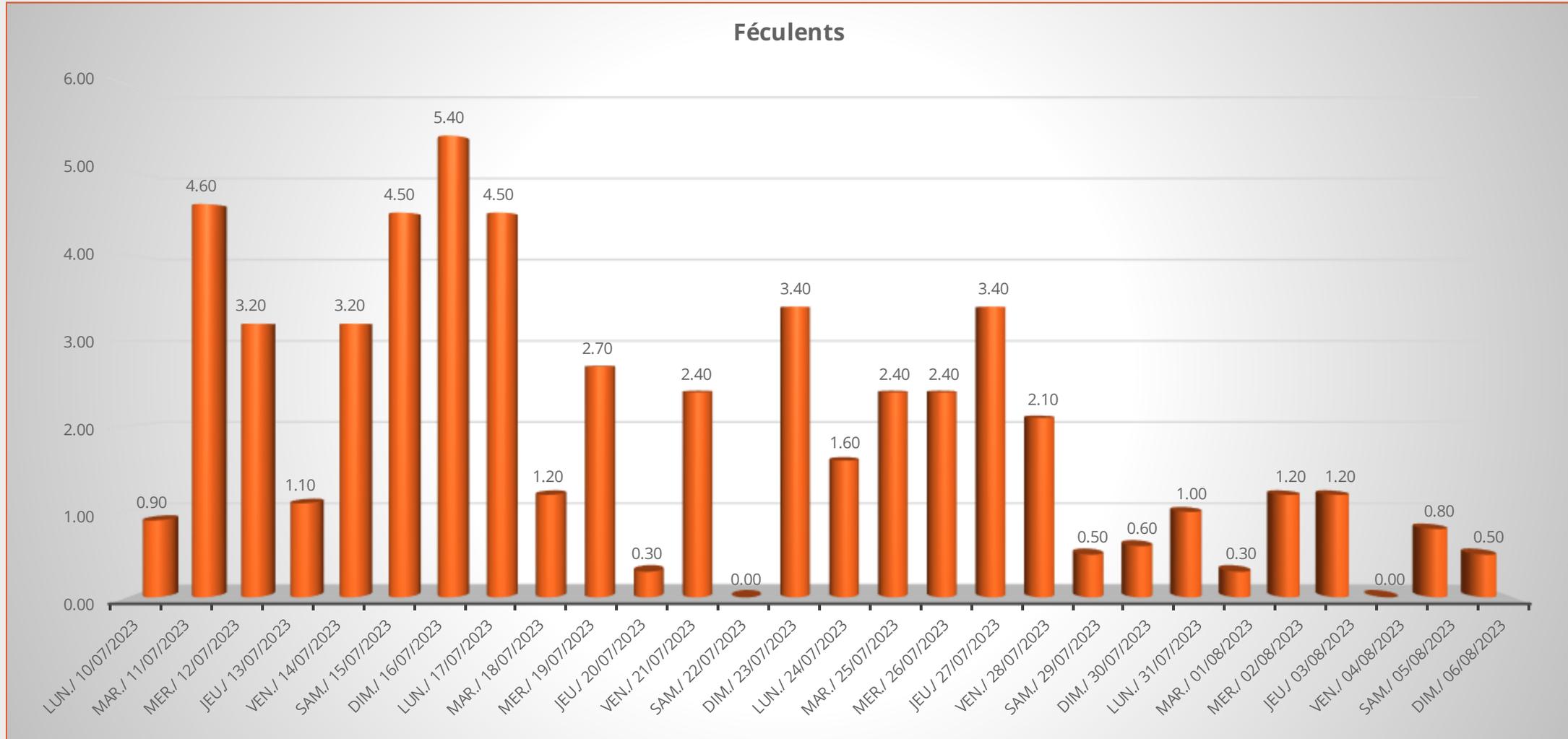
Répartition en % par raison de pertes alimentaires



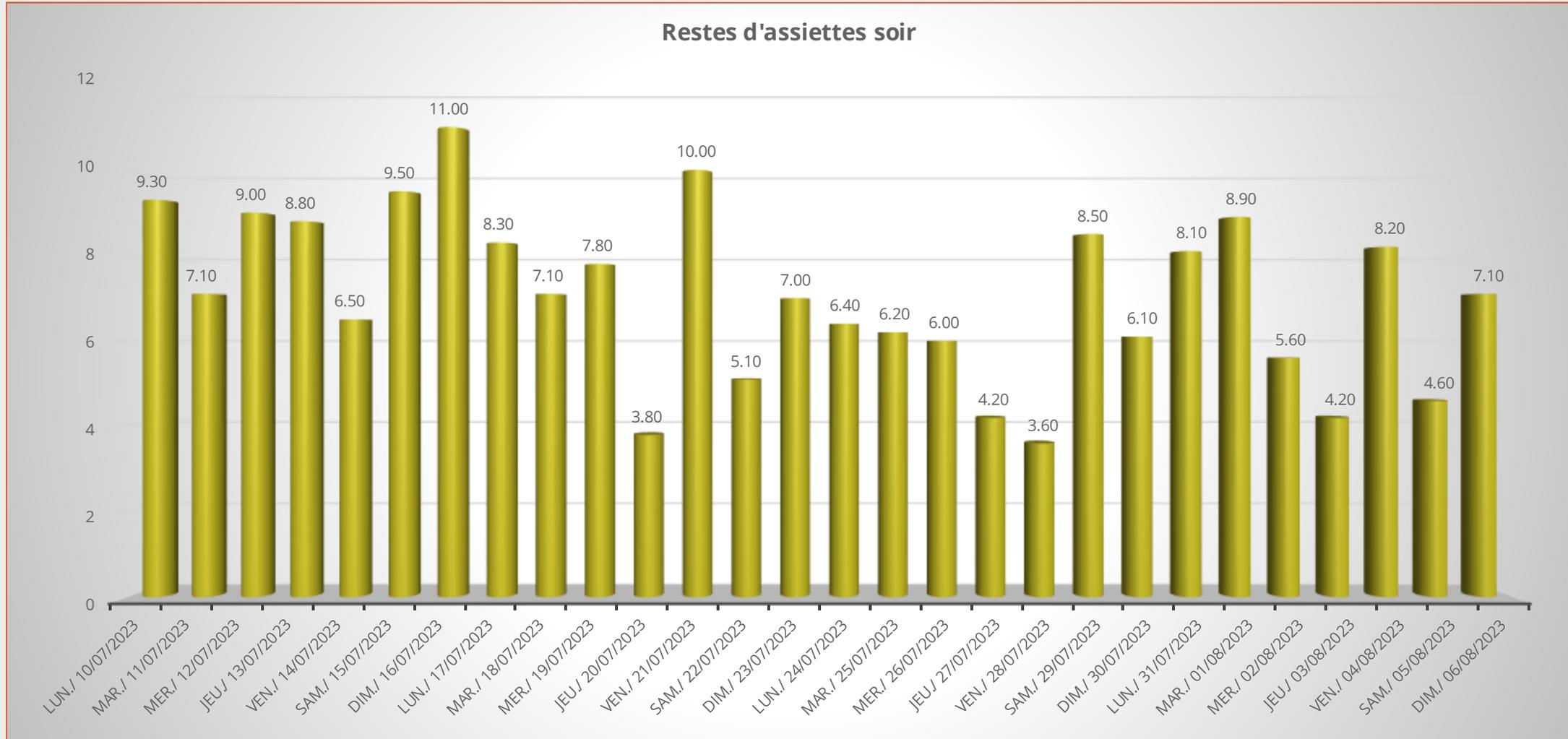
Répartition en % par catégorie d'aliments



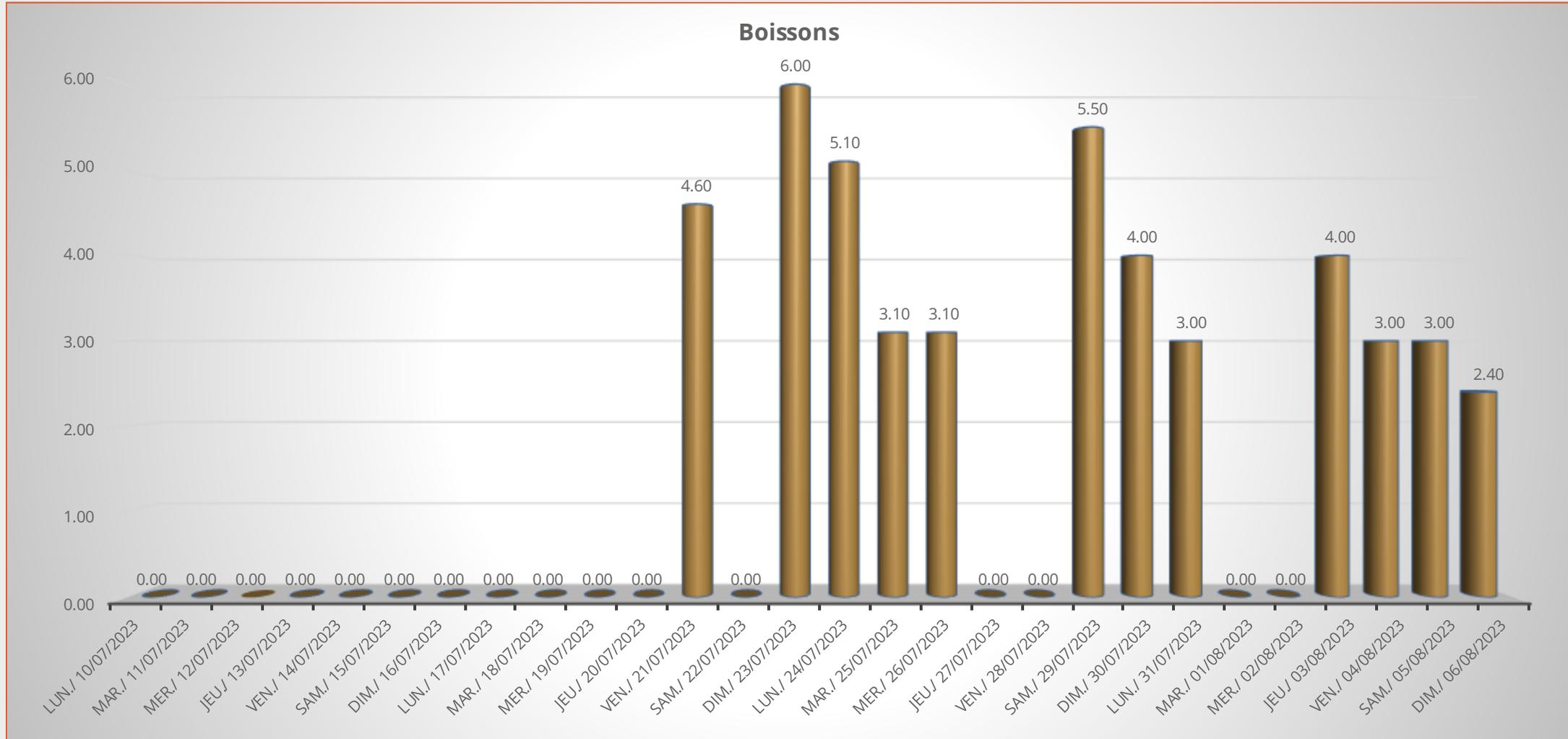
# Evolution par catégorie d'aliments en kg



# Evolution par catégorie d'aliments en kg



# Evolution par catégorie d'aliments en kg



**Quel est le potentiel de réduction  
après un an ?**

**Exemple pratique**

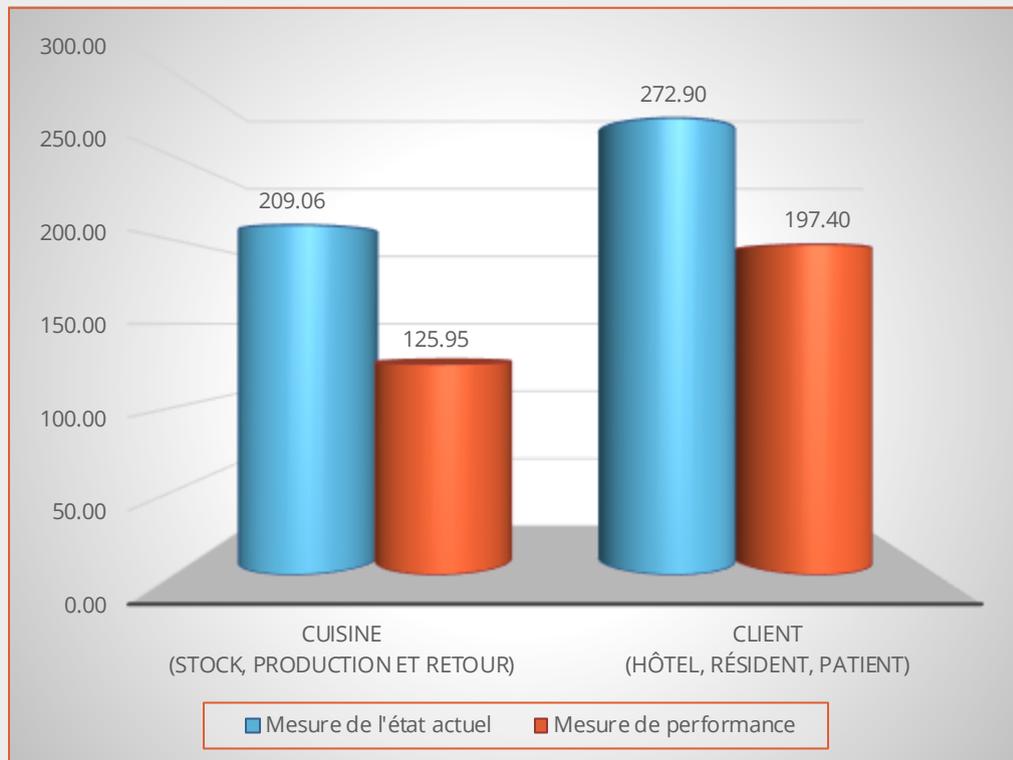


# Comparaison des deux périodes de mesure

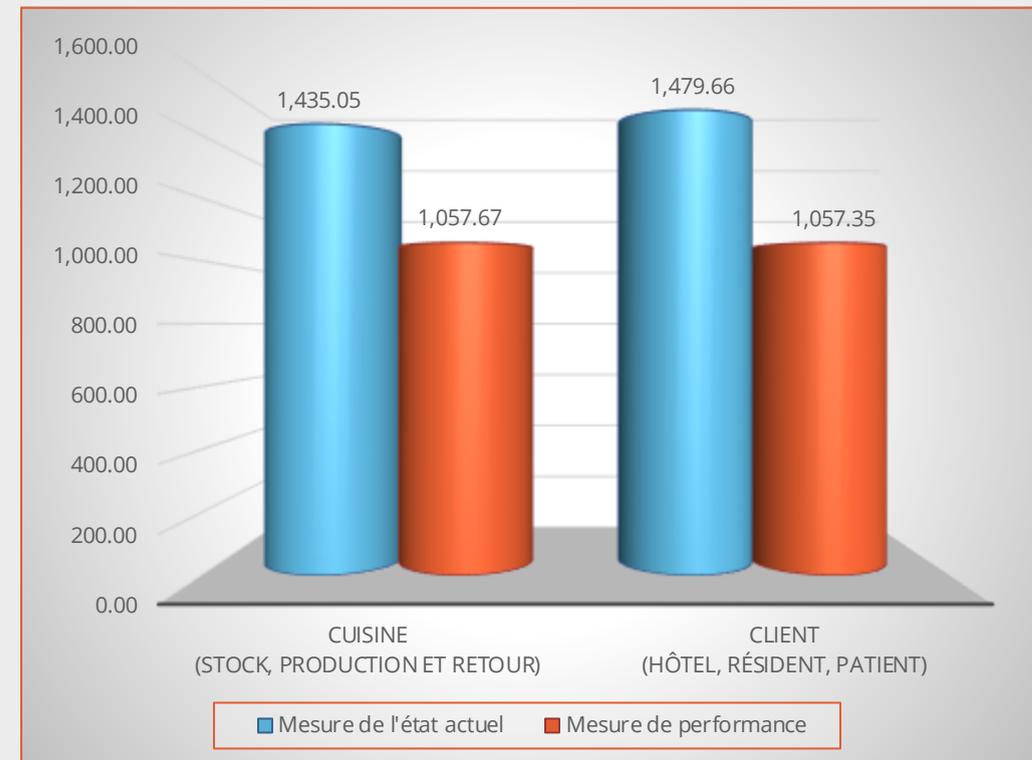
	Mesure de l'état actuel	Mesure des résultats	Comparaison en valeur absolue	Comparaison en %
Nombre de repas servis	11'130	9'560	-1'570	-14.11%
Food Waste en kg	481.96	323.35	-158.61	-32.91%
Food Waste par client en grammes	43.30	33.82	-9.48	-21.89%
Coût des marchandises en CHF	2'914.71	2'115.02	-799.69	-27.44%
Coût des marchandises par client en CHF	0.26	0.22	-0.04	-15.52%
Coûts complets du Food Waste en CHF	11'567.04	7'760.40	-3'806.64	-32.91%

# Comparaison du Food Waste par source

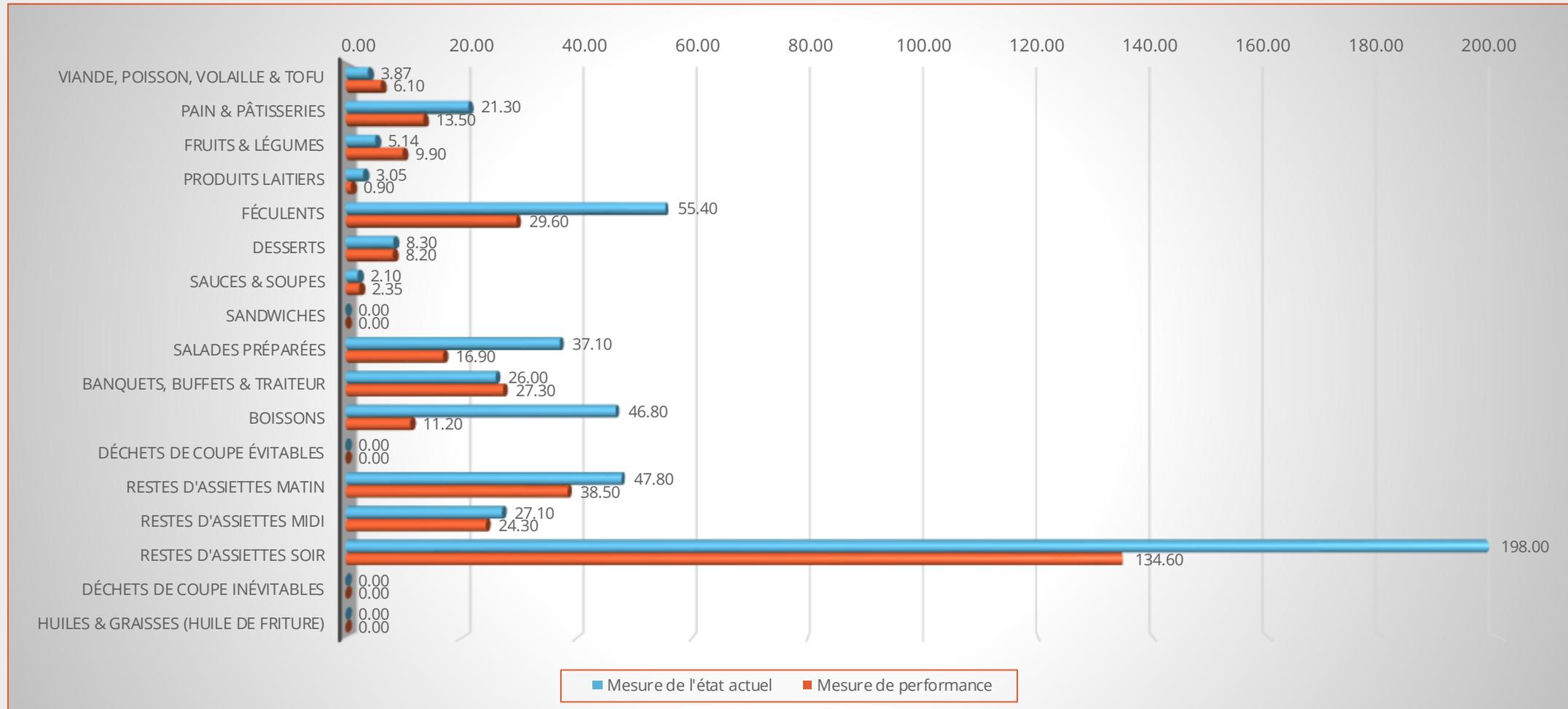
En kilogrammes



En francs suisses



# Comparaison par catégorie d'aliments en kg



# Vue d'ensemble selon les facteurs de charge écologique

Facteurs de charge écologique	Mesure de l'état actuel	Mesure des résultats	Comparaison en valeur absolue	Comparaison en %
Empreinte écologique en UCE	3'117'155	2'163'371	-953'784	-30.60%
Empreinte carbone (CO <sub>2</sub> ) en kg CO <sub>2</sub> eq	1'052	778	-274	-26.02%
Empreinte eau vituelle en litres	82'392	56'333	-26'060	-31.63%
Perte de biodiversité en 10-16PDF-eq	44'022	30'817	-13'206	-30.00%

# Statements de nos clients

---



„Il y a toujours moyen  
de progresser.“

Claudia Züllig du Schweizerhof Lenzerheide

# Statements de nos clients

---

„Il faut le voir.“

„ Grâce à la réduction du gaspillage alimentaire nous disposons d'un **budget plus important que j'investis** dans des **produits régionaux.**“

„ Grâce à la **mesure détaillée** nous savons maintenant **par où commencer.** “

„J'ai été agréablement surpris de voir à quel point **tout le monde a participé.** Après deux semaines déjà, **les collaborateurs ont adapté d'eux-mêmes** la technique de préparation et ont rempli le buffet le soir de manière plus conforme aux besoins.“

„C'est incroyable quand on a **sous les yeux la quantité de nourriture** qui est **jetée chaque jour**“

# Ils nous font confiance



# 7 bonnes raisons de débiter tout de suite

---

- 1. Mise en œuvre rapide** : démarrage immédiat sans longs délais d'attente
- 2. Optimisation durable des processus** : augmentation de l'efficacité et réduction des coûts à long terme
- 3. Collaboration interdépartementale** : des solutions collectives plutôt que des initiatives individuelles
- 4. L'humain au centre** : accent mis sur les utilisateurs et l'équipe
- 5. Instructions concrètes** : pas de recette toute faite, mais un accompagnement individuel
- 6. Amélioration de la sécurité alimentaire** : protection des clients et de la marque
- 7. Assurer un avantage concurrentiel** : fixer des normes à un stade précoce et en tirer profit

**Réduisez votre gaspillage alimentaire – augmentez votre bénéfice !**



# Contactez-nous

---



**Lara Aebi**

Consultant Food Service Suisse romande

[lara.aebi@foodways.ch](mailto:lara.aebi@foodways.ch)

031 331 16 16



**Alexander Benjamin Pabst**

Lead Food Service & Membre Direction

[alexander.pabst@foodways.ch](mailto:alexander.pabst@foodways.ch)

031 331 16 16



**Valentin Holenstein**

Consultant Food Service Suisse allemande

[valentin.holenstein@foodways.ch](mailto:valentin.holenstein@foodways.ch)

031 331 16 16